

18 玄米うどん、初めて購入しました。私は大のうどん大好き人間。当初、味の点と匂い、喉越しに不安を感じていましたが、味わってみて最初の考えが全然間違っていたことに気づきました。細くてゆで時間も5~6分で充分、喉越しもよく、玄米独特の匂いもなく、味は最高。そのうえ健康によい事などから大の玄米うどん党になりました。これからもよろしく。
埼玉県・田中 稔様

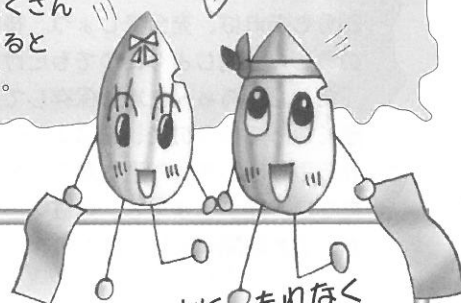
試作段階では、当事者たちが味に納得していても、最終的に判断されるのは消費者の皆さんです。ですから玄米うどんの味を気にしてもらえて本当に嬉しいです。食品はいくら健康的でも、味がよくないと商品価値がないのです。

19 息子の離乳食指導で、小麦よりお米の方が栄養もあるので、お米（おかゆ）を勧められていますが、毎日ではお米も飽きてしまうようで…。たまに、のうどんはパロッと食べてしまいます。玄米うどんなら、お米と同様、栄養があるので安心して食べさせられます。また、ゆで時間が短いのも嬉しいです。味はもちろん美味し〜です。神奈川県・高野直人様

20 玄米うどんがあるといいなと思っていました。やっと念願がなつてよかったです。これからも安心して食べられる食品を作りつづけてください。
千葉県・松岡照明様

21 玄米うどんを早速送っていただきましてありがとうございました。リブレフラワーを使用しているとの事でうれしくなりました。以前、粉のまま食べていた事があったのですが、やはり食べづらく、よいと知りながらやめてしまいました。うどんなら毎食でも食べられて、しかも美味しいのでありがたいです。
大阪府・東谷慶子様

スーパーでは小さな袋に入った小麦粉を売っていますね。ご自分でパンを焼いたり、ケーキを作ったり、うどんを打ったりする方は、この小麦粉を使用します。では、このように実際にご家庭で使用される小麦粉の量はどの位か想像してみてください。それは生産される全小麦粉の中の僅か4%にしか過ぎません。つまり96%の小麦粉は、パン、うどん、そばなどの食品という形で、消費されるのです。▲玄米粉の場合も同様だと思います。よいとはわかっていますが、原材料のままでは、使いづらくて、なかなか消費が伸びないのです。だからパンとか麺などの食品の原材料として使用した方が、毎日、簡単に、そしてたくさん摂取できると思います。



お知らせ
コーナー

1万円以上お買上げの方に、もれなく
「玄米くんタオル」プレゼント!!

この度「玄米くん」タオルを製作しました。11月10日より12月31日までの期間、1回のご注文につき、1万円以上お買上げいただいた方に、もれなくプレゼントします。どうかたくさんのご注文をお待ちしています。

★期間限定★

いち、にい、さん、
4度おいしい…

うどん三昧



10月15日より2月28日までの間、冬季限定商品として「うどん三昧」を発売します。生うどん、半生うどん、ほしうどん、そして玄米うどんを加えた組合せはまさにうどん三昧です。まだ玄米うどんを試されていない方、またいろいろなうどんの味を楽しみたい方、どうかご利用ください。

編集後記

私は、毎朝仕事の前に、マウンテンバイクで近所の山々を走るのが日課で、かれこれ15年以上続いています。ウォーキングとか、ジョギングも時々しますが、自転車の魅力は、なんといっても行動範囲がぐんと広がることです。▲このときの必需品がタオルです。タオルといってもいろいろありますが、お気に入り、旅館に泊まったときにだしてくれる大きさの、いわゆる浴用タオルまたはフェイスタオルと呼ばれているものです。これならポケットにも簡単に入るし、また汗もよくふき取れるし、とっても便利です。スポーツタオルだと大きすぎて、こういう場合には不便なのです。▲ただ同じフェイスタオルで

も、微妙に違いがあるので調べてみました。タオルの重さは匁（もんめ、3.75g）で表示されます。200匁のタオルというのは、1ダースで200匁の重さという意味で、1枚あたりに直すと、200×3.75÷12=62.5gとなります。180匁のタオル（約56g）をおいてある旅館もありますが、これだと少し小さい感じがします。▲ということで、今回の「玄米くん」タオルの規格は、独断で200匁のフェイスタオルとさせていただきます。皆さんもこれをもって是非ウォーキング、ジョギングにでかけてください。今回はあまり内容のない編集後記で申し訳ありませんでした。

けいぞう

よんでみまい

— 発行 —
ファリーナ
コーポレーション
香川県坂出市高屋町1150-5
TEL 0120-16-4591
FAX 0120-36-4591
http://www.farina.co.jp

Q さぬきの人、
一年に何玉のうどんを
食べてるのでしょうか？

ようやく少しずつ寒くなってきて、さぬきうどんのおいしい季節になりました。さぬきの人には確かにうどんを食べています。お屋は必ずと、言っているほど、うどんです。しかし、これほどうどんを食べているのに、いざどの位食べているのだろうかと考えてみたら、これが意外と難しいのです。この誰もが思っているこの単純な疑問を、今回は考えてみたいと思います。



▲お屋前、さぬきの人気うどん屋さんには大勢の人だかり。

A 大阪書籍の中学の教科書に次のような記述があります。▲「香川県の讃岐うどんといえば、麺類の好きな人ならだれでも知っているように、日本のうどんの代名詞といつてよいほど有名です。実際、香川県は、うどんの生産量では日本で一、二を争っており、また消費量においても県民1人あたり年間188玉といえますから、全国平均の26玉を大きく引き離しています(1993年)。」▲これは、次のように計算できます。さぬきで1993年に製造された生うどんが、8,717t（小麦粉換算、以下同じ）、ゆでうどんが24,465t、両方あわせて33,182tとなり、県内消費分は46.4%なので約15,400tとなります。一人前は約80gなので、これから、消費されたうどん玉は1億9,250万食となります。一方、香川県の人口が102.5万人ですから、これで割ると、1人あたり188玉になります。同様の計算を、日本全体でしてみると、26玉となり、香川県民は全国平均の7倍以上のうどんを食べていることとなります。▲ただ、これには乾麺の消費量が含まれていないこと、また、昨今のさぬきうどんブームで、消費が幾分のびていることを考慮すると、現在では1人あたり年間200~250玉は食べていると推定されます。つまり、子供からお年寄りまで含めて、3日に2玉は食べていることとなります。



社員一同からのご挨拶

これから暮にかけては、当社も
一番忙しい時間を迎えます。
皆様も、どうか風邪などひかぬよう
お過ごしください。

メ
モ
十
二
月
の
使
手
に
ひ
と
し



スタッフ紹介

こんにちは！
山本真由美です
明るく丁寧なモットーで
がんばります！



今回は二人の山本のうち、山本美恵子を紹介しましたので今回はもう一人の山本真由美を紹介します。

(自己紹介)

うどんに携わる仕事について早5年。うどん通のお客様に十分な説明ができず、お叱りのお言葉をうけたこともありましたが、気持ちが沈んでいるときにいただいた、温かい励ましのお言葉に何度も元気づけられました。電話での対応は、とても難しく、まだまだ不慣れなところがあありますが、皆様に気持ちよくお話しいただけるよう、明るく丁寧な心がけています。

(社長より一言)

なぜか、当社の事務は控えめな人間が多く、山本真由美もその1人です。無駄なことは喋らず、もの静かですが、いつもニコニコしています。入社して5年経ち、いまは仕事もバリバリで、傍ら後輩の指導もしています。二度、三度いってもできない人には「これさっき、ゆたやろ(いったでしょ)」と静かに、そして抑揚のない口調で注意することがあります。そういう場面に遭遇すると、思わずこちらの背筋もぴんと伸びてしまいます。

お便り コーナー

あたたかいお便り… ありがとうございます。

いつもたくさんのお便りありがとうございます。紙面に限りがありますので、すべて掲載はできませんが、すべて熟読させていただいています。これからも、ご意見、ご質問なんでも結構です、どんどんお寄せください。



▲平坦な讃岐平野に、ポッコリと膨らむ雄山(左)と雌山(右)。讃岐地方でよく観られる、穏やかでやさしい里山風景です。(当社裏山：白峰山より)

1 今回の送料改定でとても注文しやすくなりました。子供たちが独立し、家族の減った我家では以前のように4品以上で送料無料はちょっと注文しにくかったです。
滋賀県・駒峯明子様

乾麺は重量物ゆえ、どうしても運賃コストがかかり、そこが私たちの悩みでもあります。今後、更なる改善をめざしてまいります。▲尚、現在ご本人様のご注文に限り、代引きサービスを受け付けています。ただ、別途請求させていただいている代引き手数料300円というのは少し抵抗があるとの意見が、社内にあったので、協議の結果200円に変更させていただきます。どうかよろしくお願い申し上げます。

2 今回、「よんでみまい」に私も気になっていた質問ののって、納得したり感心したりしています。もう1つ気になるのは、「純生」と「金比羅」はどう違うのでしょうか？注文するときは、必ず生うどんを買います。ぜひたいくちな気持ち。定期的にお便りがきて、ちよつとなくなる頃なので、いいペースです。
大阪府・豊芦美和様

どちらも生うどんですが、「金比羅」は自社生産で、「純生」の方は、実際の製麺所のうどんです。現在2ヶ所から仕入れておりますので、同じ「純生」でも味の違いに気づかれた方が、いるかもしれません。味が違うのも、手打ちうどんの、特徴のひとつでしょう。

3 「よんでみまい」いつも楽しく読んでいます。妻が高松市の出身ゆえ、ふるさと通信のような気持ちになるそうです。貴社のそうめん、讃岐うどんの旨味を、大阪の友にも広めていこうと思っています。
大阪府・向井道広様

4 この夏の暑さは格別でした。でも貴社の「青瀬戸の糸」は大変お気に入りです。クーラーもいれず、がんばりました。一風呂浴びてビール一杯、そのあとの「青瀬戸の糸」の喉越しのよさは、何ものにも勝る健康の源です。冬に向かうのに、また「青瀬戸の糸」を注文しました。よろしく願います。
埼玉県・中山松雄様

真夏の「青瀬戸の糸」とビールの組合せは最高、全く同感です。冷麦は粘りあり、もちもちしていて、そして旨味があるとお便りもよく頂きます。これからの季節、冷麦の釜あげはいかがですか？ゆで時間の短い、簡単調理、まだの人は、是非試してみてください。

5 ダイエット番組に讃岐うどんがいいと放送されていました。東京は今、ブームです。一週間に一度は特別番組でやっています。讃岐うどんのおいしさを関東・全国に伝えてください。
神奈川県・高野千里様

確かにダイエットにいいかもしれません。が、おいしいうどんは、2杯、3杯といくらでもお腹に入るので、食べ過ぎにはくれぐれも注意してください。冗談はさておき、生活習慣病予防のためにも、お肉中心の脂肪味よりも、昆布、鰹節などをベースにしたアミノ酸味が見直されています。

6 いつもおいしく頂いております。近所の友人に教えてあげたところ、そのまた友達に、また友達に…と輪が広がっています。これからも、どんどん教えてあげようと思っています。
神奈川県・福谷智美様

7 我家は6人家族です。休日の昼は麺類です。つけめん、煮込み、焼うどんなどを食べています。保存がきき、価格も手頃です。献立のヒントになるような料理を紹介してほしいです。
東京都・杉山美智子様

みなさんも一押しのおうどんメニューがありましたら、是非教えてください。この場を借りて紹介したいと思います。

8 前回頼んだうどん、とても美味しかったです。コシがあって、つるつるで…。今回もたくさん頼んじゃいます。届くの楽しみです。いつの日か、だんごちゃんも頼んでみたいです。
千葉県・佐藤純子様

9 すごくおいしいのでまた注文します。次こそは思いながら、「だんごちゃんセット」を買う勇気がありません。女性でも(初心者)作れるのでしょうか？何時間くらいかかるのかしらと思いつつ…。でも絶対やってみたくです。
埼玉県・矢島 桂様

「入門、初級、中級」に入っている、「だんご」ちゃんは、延ばす板さえあれば、誰でも簡単に作れます。延ばして、切るだけなので、15分～20分もあれば、充分でしょう。後は、それを他のうどんと同じようにゆでるだけです。ただ、「だんご」ちゃんを冷蔵保存している場合は、硬くなっているので、延ばす30分位前に冷蔵庫から取り出して、常温に戻すのを忘れないでください。硬いままで、延ばすことは可能ですが、力と時間が余計にかかります。

10 もう～他のうどん(そば)が食べられなくなりました。やみつきです!!また、また注文しますので、よろしくお願い致します。
大阪府・宝栄律子

11 貴社のうどんは世界一美味しいといっても過言ではないと思います。前は「純生」を頂きましたが、子供たちの食べることに、食べること。やっぱり美味しいものは子供が一番知っていると感じました。
宮城県・佐々木直博様

本当に嬉しいお便りありがとうございます。社員一同こういうお便りを励みに、これから一層がんばってまいります。

12 貴社のうどんは本当においしい。10歳の息子も大好き。息子は讃岐にいて、うどんが食べてみたいといっています。
埼玉県・中山多恵子

13 市販のそうめんや冷麦を食べたときにのびた感じで、どれもおいしくなかった。その時に、以前こちらから送って頂いた「めん」の細くてもしっかりと腰があって、シコシコしているのを思い出しました。「さぬきのめん」はおいしかったネ」と家族の言葉です。
神奈川県・渡辺 剛様

14 朝夕涼しくなり、うどんの恋しい季節になりました。すっかりゆですぎた、と思っても、コシが強くて、おいしく食べることができるので、すっかり私の私にはぴったりです。
静岡県・山本伊津美様

15 毎年お中元に弟から送っていただいています。コシがあって茹で過ぎてもあまりやわらかくならず、とても美味しくいただいています。これからもおいしい麺をつくり続けてください。
茨城県・鶴田孝子様

16 前回届いた「讃岐一番」は今までより麺が細くなり、コシがなくなったみたいです。ゆで時間が長くてももっと腰の強いものが食べたい。そのために貴社に注文しているのですから、よろしくお願い致します。
神奈川県・井上晴幸様

昔の塩加減は土三寒六(どさんかんろく)といわれました。今はこれほど、極端ではありませんが、季節に応じて、塩加減は変わります。夏は生地が柔らかくなるので、その分、塩を増やして生地がだれるのを防ぎます。また塩以外にも、うどんの厚みを、ほんの少し厚くしてコシをだす工夫もしています。ご指摘の点、今後注意してまいります。

17 夫の仕事の関係で9年ほど、高松にお世話になりうどんの美味しさに、大いに食べ歩きました。この度、友人から送って頂き、懐かしく、美味しくご馳走様でした。「玄米うどん」はヒット商品ですね。短時間でゆであがり、味は満点です。
北海道・宮本信子様

お早めに!



★暮れのご注文はお早めにお申しませ～す!
例年暮れの発送業務は最も込み合います。この時期は注文をお受けしてからお届けするまでに1週間ほどかかることもございますのでご注文は早めにお済ませくださいますようお願い申し上げます。またご注文を確実に承るためにも、お届け先が多い場合にはできるだけ封書もしくはFAXをご利用いただければ幸いです。何卒ご理解の程お願い申し上げます。

★年内にお届けを希望される方…
12月20日迄にご注文を済ませられますようお願い申し上げます。